WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.


Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.



Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern (nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Türglases verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe austauschen, es besteht Stromschlagrisiko.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät entsorgen.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

AUFSTELLUNG

Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG – WAS TUN

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung – was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG



- **Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen wenigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe WARTUNG).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe WARTUNG).

HINWEIS: während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls vorhanden):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

Reinigungszyklus mit Pyrolysefunktion (falls vorhanden):



- **Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Bei dieser Funktion werden die Schmutzablagerungen bei einer Temperatur von ca. 500 °C verbrannt. Die erzeugten Ascherückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm entfernen. Aktivieren Sie den Pyrolysezyklus nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei starker Verschmutzung oder wenn beim Aufheizen und Betrieb starker Rauch und schlechter Geruch entstehen.

- Falls der Backofen unterhalb einer Kochfläche installiert sein sollte, achten Sie darauf, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) die Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Nehmen Sie das gesamte Zubehör vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion aus dem Backofen.
  Das Gerät verfügt über 2 Pyrolysefunktionen:

1. Sparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ÖKO): Der Verbrauch wird gegenüber dem Normalen Pyrolysezyklus um etwa 25 % reduziert Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2-3-maligen Garen von Fleisch).
2. Standardzyklus (PYRO): Garantiert eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Backofens.

- Nach einer gewissen Anzahl an Garvorgängen wird je nach Verschmutzungsgrad anhand einer Meldung auf dem Display empfohlen, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Gerätetür verriegelt und lässt sich nicht öffnen, bis die Temperatur im Geräteinneren wieder auf ein sicheres Temperaturniveau abgekühlt ist.

WARTUNG



- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

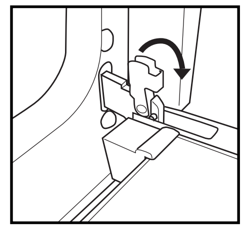


Abb. 1

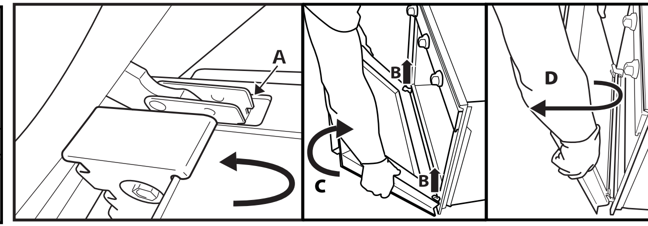


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

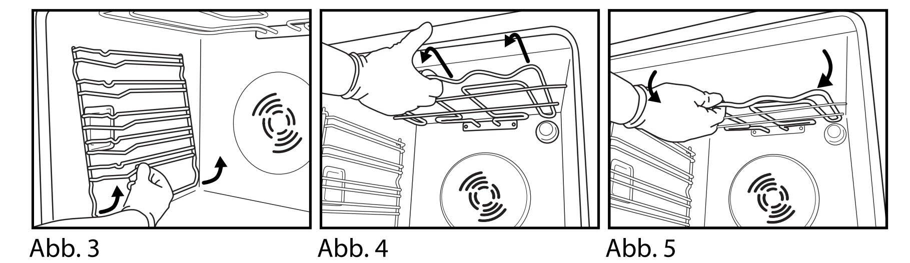


Abb. 3 Abb. 4 Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter, falls vorhanden (Abb. 3).
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schraubendrehers nach außen ab (Abb. 7).
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) (Abb. 8).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Backofenwand, bis sie einrastet (Abb. 9).
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

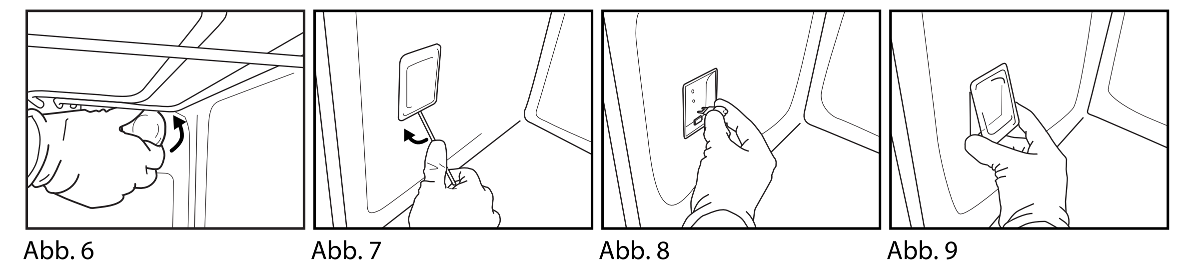


Abb. 6 Abb. 7 Abb. 8 Abb. 9

HINWEIS:

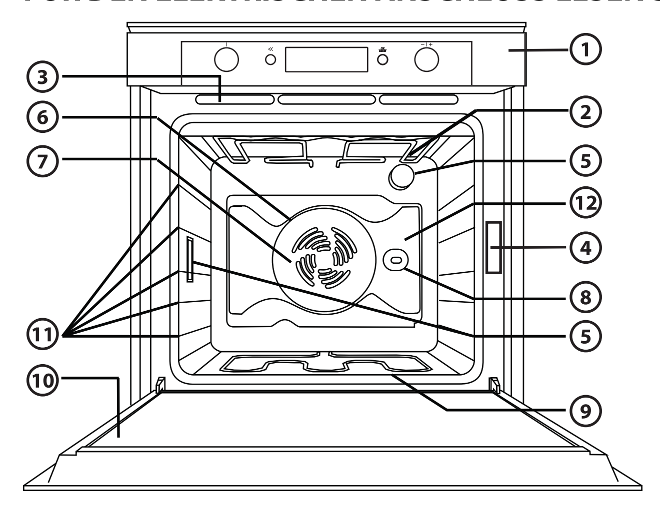
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C.
- Die in dem Gerät eingesetzte Glühlampe wurde speziell für elektrische Haushaltsgeräte entwickelt und eignet sich nicht zur Zimmerbeleuchtung (Kommissionsverordnung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

ACHTUNG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Drehspieß (falls vorgesehen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
12. Rückwand

ANMERKUNG:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

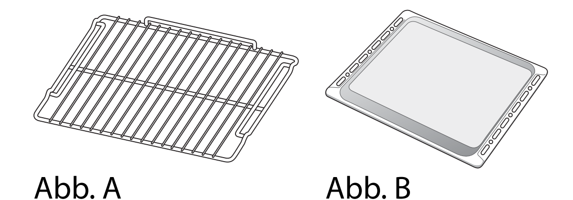


Abb. A Abb. B

A. ROST (1): zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.

B. BACKBLECH (1): zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen sowie für Braten, Fisch in Folie usw.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

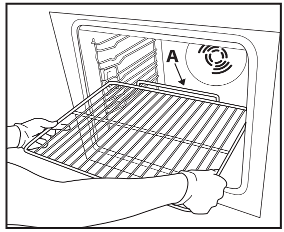


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagerecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

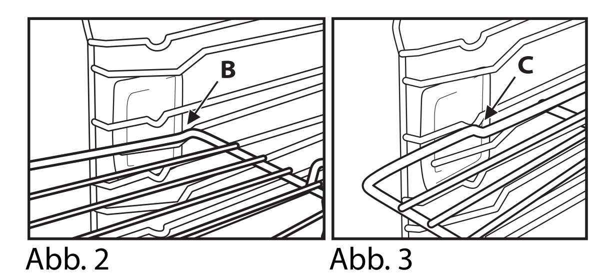


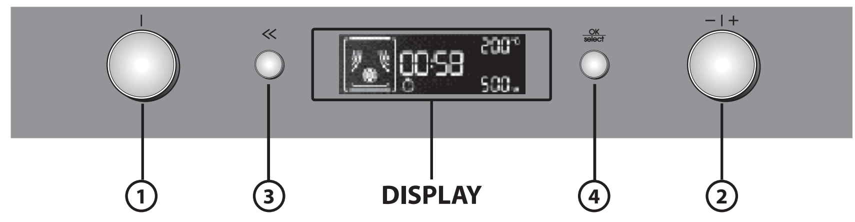
Abb. 2 Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).
4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

ELEKTRONIKUHR



1. **FUNKTIONSWAHLKNOPF:** Einschalten/Ausschalten und Auswahl der Funktionen
2. **NAVIGATIONSKNOPF ZUM SURFEN IM MENÜ:** Surfen im Menü, Einstellung voreingestellte Werte

ANMERKUNG: Die beiden Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

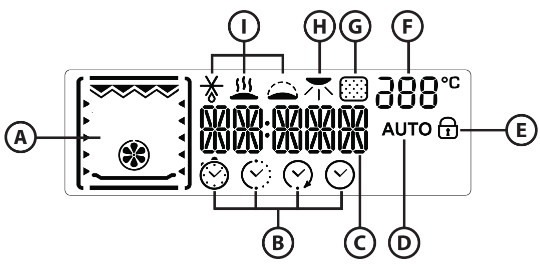
3. **TASTE ≪:** um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren
4. **TASTE OK/select:** um die Einstellungen anzuwählen und zu bestätigen
   ANMERKUNG: auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellung der Taste OK/select.

FUNKTIONEN

Durch Drehen des „Funktionswahlknopfs“ in eine beliebige Position schaltet sich der Ofen ein: das Display zeigt die Funktionen oder jeweiligen Untermenüs an.
Die Untermenüs sind verfügbar und durch Drehen des Bedienknopfs auf die Funktionen GRILL, SPEZIAL-FUNKTIONEN, EINSTELLUNGEN und BROT/PIZZA anwählbar.

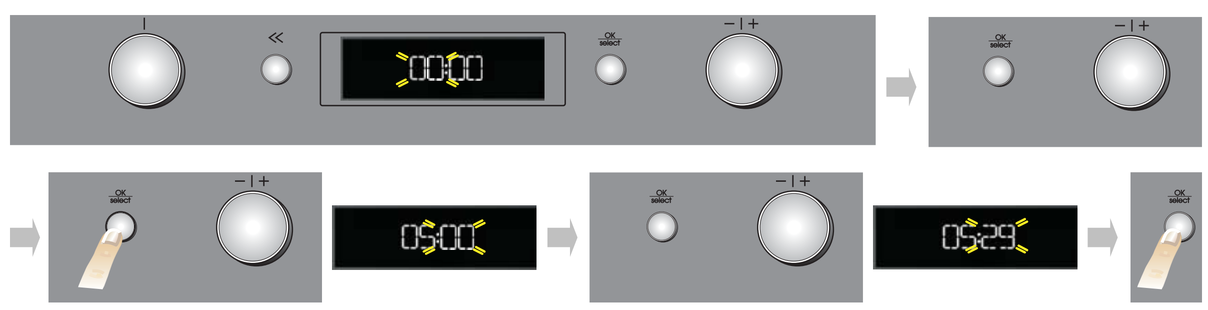
ANMERKUNG: für die Liste und die Beschreibung der Funktionen siehe entsprechende Tabelle auf Seite 14.

BESCHREIBUNG DISPLAY



A. Anzeigen der aktiven Heizelemente für die verschiedenen Funktionen
B. Symbole für die Zeitverwaltung: Timer, Garzeit, Abschaltzeit, aktuelle Uhrzeit
C. Informationen zu den ausgewählten Funktionen
D. Automatische Funktion BROT/PIZZA gewählt
E. Anzeige Backofentür geschlossen während des automatischen Reinigungszyklus (für diese Modelle nicht verfügbar)
F. Backofen-Innentemperatur
G. Pyrolyse-Funktion (für diese Modelle nicht verfügbar)
H. Anbräunen
I. Spezial-Funktionen: Auftauen, Warmhalten, Aufgehen lassen

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS - EINSTELLUNG DER AKTUELLEN UHRZEIT

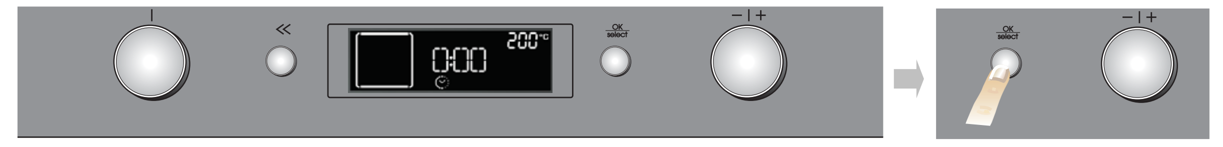


Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden. Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die korrekte Stunde angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK/select zur Bestätigung. Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die korrekten Minuten angezeigt werden.
4. Drücken Sie die Taste OK/select zur Bestätigung.

Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern, z. B. nach einer Unterbrechung der Stromversorgung, siehe nächsten Abschnitt (EINSTELLUNGEN).

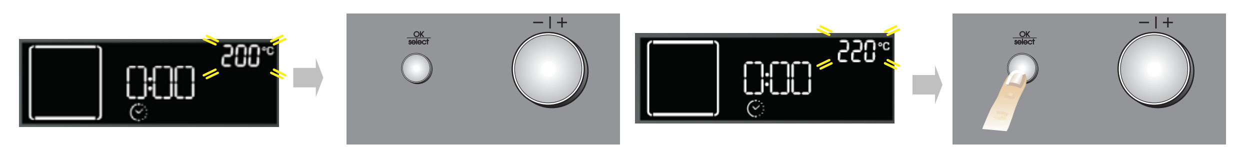
AUSWAHL DER GARFUNKTIONEN



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf die gewünschte Funktion: die Gareinstellungen erscheinen auf dem Display.
2. Wenn die vorgeschlagenen den gewünschten Parametern entsprechen, drücken Sie die Taste OK/select. Um die Parameter zu ändern, verfahren Sie wie folgt.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR/LEISTUNG DES GRILLS

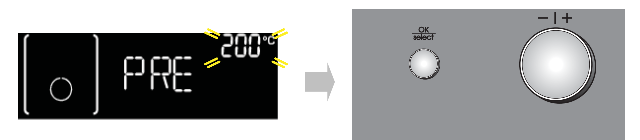
Zur Änderung der Temperatur oder der Leistung des Grills gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis der gewünschte Wert angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK/select zur Bestätigung.

10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch die Auswahl.

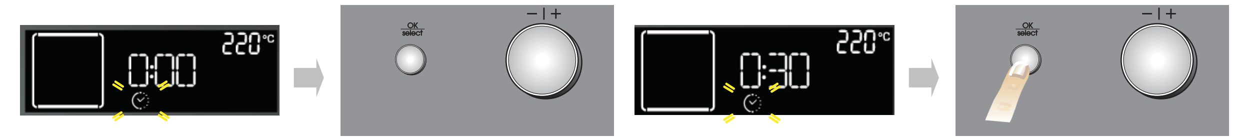
SCHNELLES VORHEIZEN



1. Wählen Sie die Funktion Schnelles Vorheizen durch Drehen des „Funktionswahlknopfs" neben dem Symbol .
2. Bestätigen Sie mit der Taste OK/select: die Einstellungen erscheinen auf dem Display.
3. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die Taste OK/select. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor. Auf dem Display erscheint die Anzeige **PRE**. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur wird diese ersetzt durch den entsprechenden Wert (z. B. 200°), und es ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Aufheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze .
   Stellen Sie jetzt das Gargut in den Ofen und starten Sie den Garvorgang.
4. Falls Sie eine andere Garfunktion wählen möchten, drehen Sie den „Funktionswahlknopf" und wählen Sie die gewünschte Funktion.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Diese Funktion erlaubt das Garen für eine unbestimmte Zeitdauer, von mindestens 1 Minute bis zur für die gewählte Garfunktion maximal zulässigen Garzeit. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab.

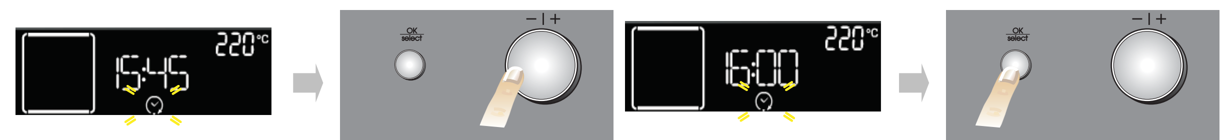


1. Nach dem Bestätigen der Temperatur blinkt das Symbol .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
3. Bestätigen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste OK/select.

10 Sekunden nach dem letzten Vorgang bestätigt der Ofen automatisch die Auswahl.

EINSTELLEN VON ABSCHALTZEIT / STARTVERZÖGERUNG

WICHTIG: Die Einstellung Startverzögerung ist für folgende Funktionen nicht verfügbar: SCHNELLES VORHEIZEN, BROT/PIZZA, UMLUFT SCHONEND.
ANMERKUNG: Bei dieser Einstellung wird die gewählte Temperatur etwas langsamer erreicht. Die Garzeiten sind daher etwas länger als in der Gartabelle angegeben.
Die gewünschte Abschaltzeit lässt sich einstellen, indem das Einschalten des Ofens ab der aktuellen Uhrzeit um bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert wird. Dies ist erst nach dem Einstellen der Garzeit möglich.
Nach Einstellen der Garzeit wird auf dem Display die Abschaltzeit angezeigt (beispielsweise 15:45), und das Symbol blinkt.



Um die Abschaltzeit durch eine Startverzögerung des Ofens hinauszuschieben, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis die gewünschte Abschaltzeit angezeigt wird (beispielsweise 16:00).
2. Drücken Sie zur Bestätigung des voreingestellten Wertes die Taste OK/select. Die beiden Punkte der Abschaltzeit blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung korrekt erfolgt ist.
3. Der Ofen verzögert den Start automatisch, um die Garzeit zum voreingestellten Zeitpunkt enden zu lassen.

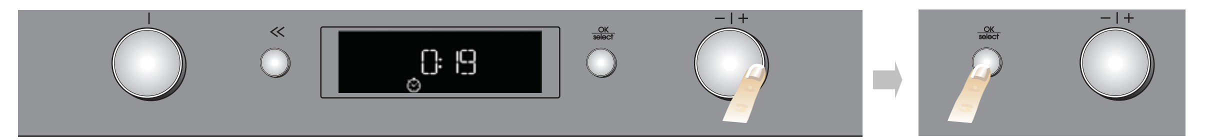
Die eingestellten Werte (Temperatur, Grillstufe, Garzeit) lassen sich anhand der Taste « um zurückzukehren, den „Navigationsknopf" zum Ändern der Werte und die Taste OK/select zum Bestätigen jederzeit ändern.

RESTWÄRMEANZEIGE BACKOFENINNENRAUM



Am Ende jedes Garvorgangs oder nach dem Ausschalten des Backofens werden, falls die Innenraumtemperatur mehr als 50°C beträgt, die Warnung HOT und die aktuelle Temperatur auf dem Display angezeigt. Sobald die Restwärme auf 50°C gesunken ist, erscheint auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit.

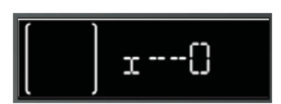
TIMER



Diese Funktion lässt sich nur bei ausgeschaltetem Ofen, beispielsweise für die Kontrolle der Kochzeit von Nudeln verwenden. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

1. Lassen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf 0 und drehen Sie den „Navigationsknopf“, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK select, um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display „0:00“ und es ertönt ein akustisches Signal. Um dieses zu unterbrechen, drücken Sie die Taste OK select (auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit).

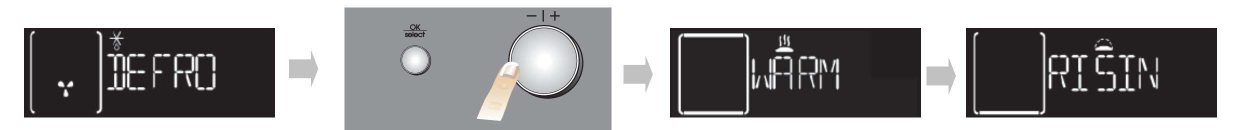
TASTENSPERRE



Diese Funktion ermöglicht das Sperren sämtlicher Tasten und Wahlknöpfe auf dem Bedienfeld.
Zur Aktivierung drücken Sie mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten ≪ und OK select. Ist die Funktion aktiviert, so sind die Funktionen der Tasten gesperrt und auf dem Display erscheint ein Schlüssel. Diese Funktion kann auch während des Garens aktiviert werden. Zur Aufhebung der Sperre wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang. Bei eingeschalteter Tastensperre lässt sich der Ofen durch Drehen des Wahlknopfs auf 0 (Null) ausschalten. In diesem Fall muss jedoch die zuvor gewählte Funktion neu eingestellt werden.

AUSWAHL SPEZIAL-FUNKTIONEN

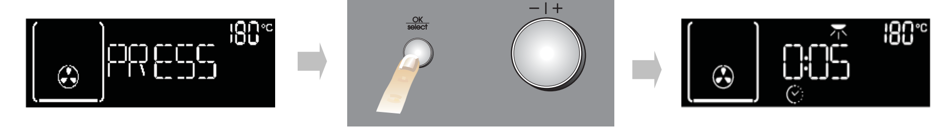
Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit drei Spezial-Funktionen.
Zum Blättern, Auswählen und Starten einer dieser Funktionen gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf“ auf das Symbol : das Display zeigt „DEFROST“ und das entsprechende Symbol für diese Funktion an.
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf“ um die Liste der Funktionen durchzublättern. Diese erscheinen auf Englisch: DEFROST (Auftauen), KEEP WARM (Warmhalten), RISING (Aufgehen lassen).
3. Drücken Sie die Taste OK select zur Bestätigung.

ANBRÄUNEN

Nach Ablauf des Garvorgangs wird für die Funktionen, die dies vorsehen, auf dem Display die Möglichkeit vorgeschlagen, das Gericht anzubräunen. Diese Funktion lässt sich nur aktivieren, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.



Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display: „PRESS ✓ TO BROWN“ (Drücken Sie ✓ zum Bräunen). Nach dem Drücken der Taste OK select startet der Ofen die Bräunungsphase, die 5 Minuten dauert. Diese Funktion kann nur zwei Mal ausgeführt werden.

AUSWAHL FUNKTION BROT/PIZZA

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf" auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit zwei automatischen Backfunktionen für „Brot" und „Pizza".

Brot



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BREAD" (Brot) und daneben die Anzeige AUTO.
2. Drücken Sie OK/select, um die Funktion auszuwählen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Temperatur (zwischen 180°C und 220°C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste OK/select.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie OK/select, um den Garvorgang zu starten.

Pizza



1. Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf das Symbol : auf dem Display erscheint „BREAD" (Brot). Um die Funktion „PIZZA" zu wählen, gehen Sie folgendermaßen vor:
2. Drehen Sie den „Navigationsknopf": auf dem Display erscheint „PIZZA".
3. Drücken Sie OK/select, um die Funktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Temperatur (zwischen 220°C und 250°C) einzustellen und bestätigen Sie mit der Taste OK/select.
5. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Garzeit einzustellen und drücken Sie OK/select, um den Garvorgang zu starten.

EINSTELLUNGEN

Durch Drehen des Zeigers am „Funktionswahlknopf" auf das Symbol gelangen Sie in ein Untermenü mit vier Displayeinstellungen, die sich ändern lassen.

Uhr

Drehen Sie den „Funktionswahlknopf" auf das Symbol : auf dem Display erscheint CLOCK (Uhr). Zum Ändern der Uhrzeit siehe vorhergehender Abschnitt (EINSTELLEN DER AKTUELLEN UHRZEIT).

Öko

Ist die Funktion ECO (Öko) aktiviert (ON), so schaltet das Display 5 Minuten nach der Abschaltzeit oder wenn der Ofen in Standby ist, ab. Um Informationen auf dem Display anzuzeigen, drücken Sie einfach eine beliebige Taste oder drehen einen beliebigen Knopf.

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „ECO" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK/select, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste OK/select.

Signalton

Um den Signalton ein- oder auszuschalten gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „SOUND" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK/select, um in die Einstellung (ON/OFF) zu gelangen.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die gewünschte Einstellung zu wählen und bestätigen Sie mit der Taste OK/select.

Helligkeit

Um die Helligkeit des Bildschirms zu ändern, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den „Navigationsknopf", bis „BRIGHTNESS" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste OK/select: am Display erscheint die Ziffer 1.
3. Drehen Sie den „Navigationsknopf", um die Helligkeit zu erhöhen oder zu reduzieren und bestätigen Sie mit der Taste OK/select.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF			
0	OFF		Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE		Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	SPEZIAL-FUNKTIONEN	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
		WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65°C beträgt.
		AUFGEHEN LASSEN	Für optimales Gehen von süßen oder salzigen Hefeteigen. Damit der Teig optimal geht, schaltet sich die Funktion nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 40°C beträgt. Stellen Sie den Teig auf die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
		FLEISCH NIEDERTEMP.	Für zartes Garen von Fleisch bei 90°C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Fleisch zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.
		FISCH NIEDERTEMP.	Für zartes Garen von Fisch bei 85°C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt der Fisch zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fische mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fische mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.
	OBER- & UNTERHITZE		Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Zum Backen von Pizza sowie salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.
	UMLUFT		Zum Garen von Fleisch, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) und gefüllten Gemüsen auf nur einer Ebene. Diese Funktion verwendet unterbrochene, sanfte Lüfterunterstützung, was ein übermäßiges Austrocknen des Garguts verhindert. Es empfiehlt sich die Verwendung der zweiten Ebene. Heizen Sie den Backofen vor.
	UMLUFT SCHONEND - GENTLE FAN		Zum Garen von Fleischgerichten, gefüllten Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) und Gemüse auf nur einer Einschubebene. Bei dieser Funktion wird ein schonender Heißluftzyklus verwendet, um zu verhindern, dass die Speisen zu stark austrocknen. Für diese Funktion die 2. Einschubebene verwenden. Den Backofen vorheizen.

FUNKTIONSWAHLKNOPF (Forts.)		
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISSLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Sofern vorhanden, kann bei dieser Funktion der Drehspieß verwendet werden.
	EINSTELLUNGEN	Für die Einstellungen des Displays (Uhrzeit, Helligkeit, Lautstärke Signalton, Energiesparen).
	BROT/PIZZA	Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor und geben Sie das Gargut auf die 2. Ebene.
	SCHNELLES VORHEIZEN	Zum Schnellvorheizen des Backofens.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Hefekuchen		Ja	2/3	160-180	30-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	160-180	30-90	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)	**GENTLE**	Ja	2	160-200	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	160-200	35-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen) Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen/Törtchen		Ja	3	170-180	15-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	160-170	20-45	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech
Beignets		Ja	3	180-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	180-190	35-45	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech
Baiser		Ja	3	90	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	90	130-150	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	1/2	190-250	15-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	190-250	25-50	Ebene 4: Backform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech
Brot	(Brot)	Ja	2	180-220	30-50	Fettpfanne / Backblech oder Rost
Pizza	(Pizza)	Ja	2	220-250	15-30	Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	3	250	10-15	Ebene 3: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-4	250	10-20	Ebene 4: Backform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	3	180-190	40-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	180-190	40-55	Ebene 4: Kuchenform auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)
						Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	3	190-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	180-190	15-40	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne/ Kuchenblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	3	190-200	45-55	Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg	GENTLE	Ja	2	180-190	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg	GENTLE	Ja	3	200-220	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	2	190-200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	3	180-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	GENTLE	Ja	2	170-190	30-60	Form auf Rost
Röstbrot		-	5	3 (Oben)	3-6	Rost
Fischfilets, -stücke		-	4	2 (Mitte)	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	5	2-3 (Mitte-Oben)	15-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	2 (Mitte)	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
		-	2	3 (Oben)	80-110	Ebene 2: Drehspieß (falls vorgesehen) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	3	2 (Mitte)	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	3	2 (Mitte)	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	3	2 (Mitte)	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	3 (Oben)	10-15	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-4	200	50-100*	Ebene 4: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	1-4	180	30-50*	Ebene Ebene 4: Form auf Rost (Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen)4: Kuchenform auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

* Die anfangs angezeigte Garzeit ist ein Richtwert. Die Speisen sind je nach persönlicher Vorliebe zu verschiedenen Zeiten aus dem Backofen zu entnehmen.

ERPROBTE REZEPTE in Konformität mit den Richtlinien IEC 50304/60350:2009-03 und DIN 3360-12:07:07

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör und Hinweise
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Mürbteigkekse (Shortbread)		Ja	3	170	15-25	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	160	25-35	Ebene 4: Kuchenblech Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kleingebäck (Small cakes)		Ja	3	170	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	160	25-35	Ebene 4: Kuchenblech Ebene 1: Fettpfanne
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fettfreier Biskuit (Fatless sponge cake)		Ja	2	170	30-40	Kuchenform auf Rost
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Zwei Apfelkuchen (Two apple pies)		Ja	2/3	185	55-75	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	175	75-95	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	3 (Oben)	3-6	Rost
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburger (Burgers)**		-	5	3 (Oben)	18-30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Gedeckter apfelkuchen (Apple cake, yeast tray cake)		Ja	3	180	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	160	50-60	Ebene 4: Kuchenblech Ebene 1: Fettpfanne
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Schweinebraten (Roast Pork)		-	3	190	150-170	Ebene 3: rost Ebene 2: Fettpfanne mit Wasser (bei Bedarf wieder auffüllen)
DIN 3360-12:07 Zusatz C						
Flacher Kuchen (Flat cake)		Ja	3	170	35-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	160	40-50	Ebene 4: Kuchenblech Ebene 1: Fettpfanne

Die Garzeittabelle empfiehlt die ideale Funktion und Temperatur, um für jede Rezeptart optimale Ergebnisse zu erzielen. Falls Sie mit Umluft auf nur einer Ebene garen möchten, empfiehlt es sich, die zweite Ebene und die selbe Temperatur wie für „UMLUFT“ auf mehreren Ebenen zu verwenden.

** Beim Grillen ist es ratsam, 3-4 cm am vorderen Rand des Rostes frei zu lassen, um das Entnehmen aus dem Backofen zu erleichtern.

Die Angaben in der Tabelle verstehen sich ohne Benutzung der Führungsschienen.

Energieeffizienzklasse (nach Richtlinie EN 50304)

Zum Durchführen von Tests verwenden Sie die entsprechende Tabelle.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der „UMLUFT“-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Aufgehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25°C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.